

Wir freuen uns

Herrn

Swen Marek

die erfolgreiche Teilnahme an dem Tagesseminar
**„Lebensmittelhygiene, Arbeitssicherheit und
Dokumentationspflicht im Gastgewerbe“**

bescheinigen zu können.

Inhalte:

- Eigenschaften und Zusammensetzung der Lebensmittel (riskante/haltbare Lebensmittel)
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung der Lebensmittel
- Definition Rein/ Unrein, Personalhygiene, Betriebshygiene, Produkthygiene
- Lebensmittelrecht (EU Recht, Nationales Recht, Unternehmerische Pflichten/ Haftung)
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit (Aufbau Eigenkontrollsystem/ HACCP/ Artikel 5 VO (EG) 852/ 2004)
- Havarieplan, Krisenmanagement: (Überlegungen zu möglichen Schadensfällen (Praxisbeispiel))
- Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen (Kontaminationsmöglichkeiten, Entsorgungsmanagement)
- Reinigung und Desinfektion

Das Zertifikat deckt die Inhalte gemäß § 4 I Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene- Verordnung- LMHV) ab.


Thomas Zydeck

Bad Kreuznach, den 26.06.2017

Wir freuen uns

Herrn

Christian Genings

die erfolgreiche Teilnahme an dem Tagesseminar

**„Lebensmittelhygiene, Arbeitssicherheit und
Dokumentationspflicht im Gastgewerbe“**

bescheinigen zu können.

Inhalte:

- Eigenschaften und Zusammensetzung der Lebensmittel (riskante/haltbare Lebensmittel)
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung der Lebensmittel
- Definition Rein/ Unrein, Personalhygiene, Betriebshygiene, Produkthygiene
- Lebensmittelrecht (EU Recht, Nationales Recht, Unternehmerische Pflichten/ Haftung)
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit (Aufbau Eigenkontrollsystem/ HACCP/ Artikel 5 VO (EG) 852/ 2004)
- Havarieplan, Krisenmanagement: (Überlegungen zu möglichen Schadensfällen (Praxisbeispiel))
- Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen (Kontaminationsmöglichkeiten, Entsorgungsmanagement)
- Reinigung und Desinfektion

Das Zertifikat deckt die Inhalte gemäß § 4 I Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene- Verordnung- LMHV) ab.


Thomas Zydeck

Bad Kreuznach, den 26.06.2017